

Verrine de queso cabra con tartar de tomates/pepinos y dúo de tapenades



ESTA RECETA ES

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> para toda la familia
especial para niños
ideal para compartir | <input checked="" type="checkbox"/> para cocinar rápido
con sabores marcados |
|---|---|

Ingredientes (para 4 personas)

200gr de queso de cabra
2 cucharas de yogurt natural
1 tomate
½ pepino
1 pote de tapenade verde aix&terra
1 pote de tapenade negra aix&terra
Aceite de oliva
Albahaca
Sal y pimienta

Preparación

En un bol mezclar el queso de cabra con el yogurt natural.

Cortar en cubo chico los tomates. Pelar el pepino y sacar la parte del medio; cortarlo en cubos.

Mezclar los tomates, pepinos, una cuchara de aceite oliva, sal y pimienta. Dejar reposar.

En unos vasos chicos (verrines) rellenar con una cuchara de tapenade (verde o negra), después adjuntar la mezcla de queso de cabra y terminar con el tartar de tomates/ pepinos.

En proporción hacer mitad con tapenade verde y mitad con tapenade negra (para tapenade negra poner un poco menos ya que el sabor es más intenso)

Dejar en refrigerador por lo menos una hora.

Al momento de servir adjuntar una hoja de albahaca.

Servir con galletas o con pan tostado.

